

Título: Donas y Churros

Revista: Caprichos y antojos

Edición a cargo de: Rosario Ramos

Produccion : Rocio Mares

Año de edición: Junio 2007

Paginación: 23

Editorial: Mango

Escaneado: Desconocido

Formato: PDF ilustrado

Compilación: CreativOnline

Caprichos y Antojos

Presenta:

Donas
y churros

Especial # 11

Editorial MANGO



Especial No. 11 • $20.00



• De maple con fresa



• Con dulce de leche

Y para acompañar



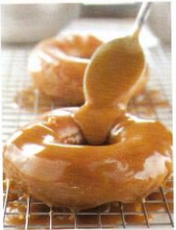
• 3 Bebidas sabrositas







CONTENIDO







DIRECTORIO

CF
EDICIÓN A CARGO DE
Rosario Ramos
PRODUCCIÓN
Rocío Mares Cerde

CHEF ESTILISTA DE ALIMENTOS
Maqueche Tafarel y
Geraldine Romero
CORRECCIÓN
Leticia Escobar
FOTOGRAFÍA
Luis G. Hernández
ARTE Y DISEÑO
Rocío Romero López
PUBLICIDAD
publicidad_tm1@prodigy.net.mx
Tels. 5559-6903 5559-3020
5559-6399 5559-3023

CAPRICHOS Y ANTOJOS
Año 6, Especial Núm. 11, Junio de 2007.

Editada por Editorial Mango S.A. de C.V. Editor Responsable: Germán Flores Montiel. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor [illegible]. Certificado de Licitud de Título [illegible]. Certificado de Licitud de Contenido [illegible]. Domicilio de la publicación: San Borja núm. 1011 2° piso, Col. Del Valle C.P. 03100, México, D.F. Teléfono 5559-3020. Impresión: Procesos Industriales de Papel, S.A. de C.V., Av. 16 de Septiembre #145 Col. Alce Blanco, Naucalpan de Juárez. Tel. [illegible]. Distribución D.F.: Unión de Voceadores y Expendedores de México, A.C. Distribución foráneas y locales cerrados: Publicaciones Citem, S.A. de C.V., Av. del Cristo # 101, Col. Xocoyohualco, Tlalnepantla, Edo. de México, C.P. [illegible], Tel. [illegible].

COLOMBIA: Distribuidora Unidas. Tel. [illegible] VENEZUELA: Distribuidora Continental Tel. [illegible]

Para sugerencias y dudas, comunícate al tel. 5559-3020 ext 132
o a nuestro correo electrónico: deliciasmx@hotmail.com

HIDRATAR, FERMENTAR, AMASAR Y FREÍR



No es complicado preparar la receta de la tradicional dona con azúcar y canela, sólo necesitas los siguientes ingredientes y dedicarle 2 horas; el resultado serán 16 donas aproximadamente.

- **500** g de harina
- **80** g de azúcar
- **80** g de mantequilla
- **12** g de levadura
- **12** g de sal
- **4** huevos
- **12** g de leche en polvo
- **120** ml de agua
- Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN

- **1** taza de azúcar
- **2** cucharaditas de canela en polvo



Coloca en el tazón de la batidora la harina, azúcar, sal y leche; coloca el gancho y mezcla hasta que se revuelva. Agrega el huevo uno a uno hasta que se integre. Luego agrega el agua.



Inmediatamente espolvorea la levadura.



Sigue batiendo a velocidad media. Luego agrega la mantequilla cortada en trocitos. Sigue batiendo hasta formar una masa homogénea y se despegue un poco de los lados.



Unta un tazón con aceite, coloca la masa encima, tapa y deja fermentar en un lugar calientito hasta que doble su tamaño.



Una vez que doble su tamaño, coloca la masa en una superficie con harina.



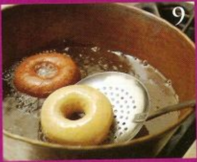
Extiende la masa con el rodillo dejándola de un grosor de 2 centímetros.



Corta las donas con el cortador.



Coloca las donas en una charola con harina; vuelve a dejarlas a que se fermenten para que doblen su tamaño.



Calienta suficiente aceite y fríe de dos en dos hasta que estén doradas por los dos lados.

- *Escurre sobre papel absorbente.*
- *Mezcla en un tazón el azúcar con la canela y revuélcalas antes de que se enfríen para que se les pegue.*

- *El aceite para freír las donas debe mantenerse a temperatura media, si está demasiado caliente lo único que hará será quemarlas por fuera y dejarlas crudas por dentro.*

NOTICIA

¡MÉXICO campeón!

De Centroamérica y América del Norte, RUMBO A LA COPA MUNDIAL DE PANADERÍA EN PARÍS.



El equipo Campeón, integrado de izquierda a derecha por Armando Velázquez Ramírez (pieza artística), Gary Salazar Silva (pan blanco) y Josué Ricardo Olvera (Pan dulce) quienes disputarán un lugar entre los mejores panaderos del mundo.

El **BAKING CENTER** de Saf-Mex (Grupo Lesaffre) en Toluca, Edo. de México fue testigo de la participación de los mejores panaderos de CANADÁ, COSTA RICA, EL SALVADOR, PANAMÁ Y MÉXICO.

Luego de 3 días y con un espectacular cierre, el equipo mexicano se coronó. Los tres integrantes iniciaron la prueba preparando panes típicos desde el pan de muerto, baguette, panes especiales y bollería, hasta la rosca de reyes; empleando ingredientes como aceite de olivia, almendras, cacahuate, chile chipotle y jalapeño, frambuesa, guayaba natural, maíz, longaniza, mango, manzana y cuitlacoche.

La pieza artística simbolizó la fundación de México-Tenochtitlan, con un caballero águila representando el poderío y la estirpe azteca y el politeísmo con Quetzalcóatl, la serpiente emplumada. Una de las particularidades de la masa empleada para la elaboración de la pieza artística fue el vodka, la cocoa y el centeno como ingredientes principales para dar elasticidad, fuerza y tonalidad. Para pintar se utilizó polvo de oro comestible mezclados con colores como el verde, blanco y rojo de nuestro símbolo patrio, además del bronce, color de nuestra raza.

Ingredientes básicos

HARINA

El más importante de los ingredientes en la elaboración de innumerables panes, entre ellos las donas y los churros; para obtenerla históricamente se usaban tanto los molinos manuales como los grandes. Hasta los tiempos modernos, la harina podía contener pequeñas cantidades de arenilla, tanto por no limpiar bien el grano como por desgaste de las piedras del molino. Esta arenilla resultaba abrasiva para los dientes.

La forma más antigua de moler consistía en usar un par de piedras manejadas manualmente. Después, los molinos tradicionales estaban accionados por agua o por el viento, como los clásicos Molinos de viento; también se usaron animales para accionar molinos.

AGUA

Se representa mediante la fórmula H_2O (dos átomos de hidrógeno y 1 átomo de oxígeno)

Según la temperatura a la que se encuentre en la preparación del pan, el agua puede presentarse en 2 estados: líquido y gaseoso. Las dos formas son utilizadas en panadería.

Líquido: Preparación de la masa.

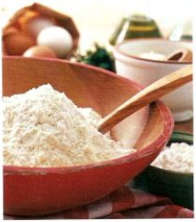
Gaseosa: En los primeros minutos de cocción.

***Función:**

- Formación de la masa ya que en ella se disuelven todos los ingredientes, permitiendo una total incorporación de ellos.
- En la fermentación pues hace posible las propiedades de plasticidad y extensibilidad, de modo que pueda crecer por la acción del gas producido en la fermentación.
- En el sabor y la frescura ya que una masa con poca agua daría un producto seco y quebradizo.

LEVADURA

Es cualquiera de los diversos hongos microscópico unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la fermentación de hidratos de carbono produciendo distintas sustancias.



www.comteche.com

***Función:**

- Ayuda al crecimiento del pan.
- Provoca la porocidad en el pan.
- Convierte los azúcares en gases.

SAL

La sal común o cloruro de sodio esta compuesta por dos elementos: Cloro y sodio, en general provienen de la reacción química que tiene lugar entre un ácido y una base. Se obtiene por evaporación del agua del mar (sal marina) o bien es extraida de las minas o de las canteras (sal gema).

***Función**

- Resalta el sabor
- Mejora las propiedades plásticas de la masa aumentado la fuerza y tenacidad.
- Regula la acción de la levadura.
- Favorece la coloración de la corteza.

LECHE

Tiene un gran aporte desde el punto de vista dietético ya que aumenta la cantidad de vitaminas, minerales y proteinas.

***Función:**

- Mejora color en la corteza.
- Logra una miga más suave y de mejor color.
- Mejora el sabor dejando el pan más apetitoso.
- Aumenta el valor nutritivo.
- Al aumentar la absorción de agua, mayor su conservación.

HUEVO

Son usados en panadería por su contribución considerable al valor nutritivo del producto terminado aumentando su volumen y su sabor.

***Función:**

- Color atractivo: debido a la lecitina actúa como emulsificante.
- Buen sabor.
- Aporte nutrimental.

AZÚCAR

Desde el punto de vista químico es un hidrato de carbono. Es el alimento principal de la levadura, acentúa el color y proporciona al pan buen aroma, textura y conservación.

GRASA

Se define a los lípidos o grasa como aquellos productos cuyo componente mayoritario es la materia grasa de origen animal, vegetal o sus mezclas.

***Función:**

- Mejora la apariencia de la miga.
- Aumenta el valor alimenticio al aportar calorías.
- Ayuda a mantener la humedad consiguiendo un pan más fresco por más tiempo.
- Mejora volumen al lubricar las estrias del gluten dándole mayor elasticidad, por lo tanto retiene masa gas.

MEJORANTES

Por esto último, nacieron los mejorantes para cumplir la misión fundamental de mejorar las condiciones enzimáticas en la elaboración del pan.

***Función:**

- Refuerza el gluten.
- Alimenta la levadura y regula las fermentaciones.
- Actúa como agente tanto en el almidón como en la proteina.
- Incrementa la duración y frescura.

6

DE CHOCOLATE con granillo

• Rinde **12** porciones aprox. • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **2 horas**



500 g de harina
75 g de azúcar mascabado
85 g de mantequilla
10 g de levadura en polvo
1 pizca de sal
3 huevos grandes
175 mililitros mitad de agua y leche
12 cucharadas de cocoa en polvo
Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN
Crema batida
Granillo de chocolate

EN UN TAZÓN de la batidora mezcla la harina, azúcar y sal; mezcla con el gancho, agrega los huevos uno a uno sin dejar de mover a velocidad baja, agrega el agua y la leche junto con la cocoa, luego la levadura, sigue batiendo y por último agrega la mantequilla.

Sigue batiendo hasta que todo se integre y te quede una masa homogénea y lisa. Sube un poco la velocidad. Bate 10 minutos más.

Coloca la masa en un tazón barnizado con aceite, cúbrelo con plástico y colócalo en un lugar calientito como puede ser encima del horno prendido. Ahí la vas a dejar hasta que doble su tamaño.

Extiende la masa sobre una superficie con harina dejándola de un grosor de 2 centímetros. Corta las donas con un cortador y colócalas sobre una charola con harina, déjalas reposar otra vez sobre un lugar calientito hasta que doblen su tamaño.

Calienta el aceite, cuando esté listo, no muy caliente, fríelas de un lado primero y del otro después hasta que estén doradas. Escurre sobre un papel de estrasa. Espera hasta que se enfríen por completo.

Unta la crema batida por encima de las donas, espolvorea con el granillo.

• Rinde **25** donas • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **2 horas**

1 k de harina
300 g de azúcar
160 g de mantequilla
30 g de levadura
10 g de sal
6 huevos
30 g de leche en polvo
400 ml de agua
5 cucharadas de miel maple
1 pizca de mejorador
Aceite para freír

GLASEADO

1 taza de fondant
Colorante rosa

EN EL TAZÓN de tu batidora mezcla la harina, azúcar, sal, mejorador y leche en polvo; mezcla con el gancho hasta que se integren, agrega el huevo uno a uno, luego la miel y el agua junto con la levadura; sigue mezclando a velocidad media hasta que todo se integre. Agrega poco a poco la mantequilla cortada en trocitos. Mezcla hasta tener una masa suave, lisa y elástica.

Coloca la masa encima de un tazón untado con aceite, tápala y colócala en un lugar calientito como puede ser cerca del horno hasta que doble su tamaño.

Una vez que doble su tamaño, coloca la masa en una superficie con harina, extiéndela con el rodillo dejándola de un grosor de 2 centímetros.

Corta las donas usando el cortador, colócalas en una charola con harina; vuelve a dejarlas a que se fermenten para que doblen su tamaño.

Calienta suficiente aceite y fríe de dos en dos hasta que estén doradas por los dos lados. Escurre sobre papel absorbente, déjalas enfriar por completo para poderlas glasear.

Para glasear mezcla el fondant con unas gotas de colorante rosa hasta obtener el color que quieras, coloca las donas en una rejilla y báñalas con el glaseado sólo en la parte superior. Deja secar las donas para servirlas.

DONA DE maple con fresa



TRENZA glaseada

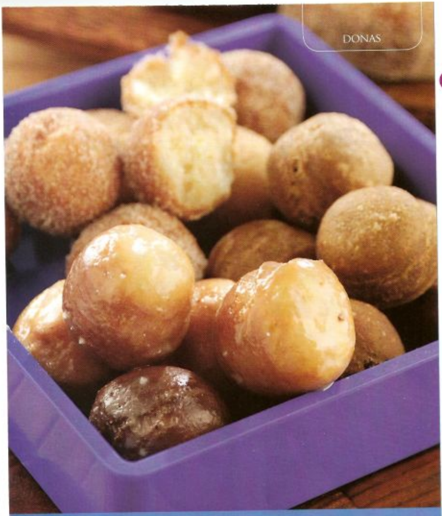
- Rinde **16** trenzas
- Dificultad **Media**
- Tiempo de Preparación **2 1/2 horas**

500 g de harina
80 g de azúcar
80 g de mantequilla
12 g de levadura
12 g de sal
4 huevos
12 g de leche en polvo
120 ml de agua
Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN

1 taza de fondant
Agua tibia





CENTROS de donas

• Rinde **1** k de bolitas, dependiendo la receta que elabores • Dificultad **Fácil** • Tiempo de Preparación **2 horas**

Al elaborar las donas no desperdicies los centros, utilízalos y decóralos del sabor que más te agraden.

ELIGE LA RECETA de las donas que más te gusten; elabora como se indica en la receta al igual que la decoración que más te guste.

También puedes simplemente hacer una de las recetas y cortarlas con un cortador redondo chico.

COLOCA EN EL TAZÓN de la batidora la harina, azúcar, sal y leche en polvo; usa el gancho y mezcla hasta que se revuelva. Agrega el huevo uno a uno hasta que se integre. Luego añade el agua.

Inmediatamente espolvorea la levadura. Sigue batiendo a velocidad media. Luego agrega la mantequilla cortada en trocitos.

Sigue batiendo hasta formar una masa homogénea y se despegue un poco de los lados.

Unta un tazón con aceite, coloca la masa encima, tapa y deja fermentar en un lugar calientito hasta que doble su tamaño.

Una vez que doble su tamaño, coloca la masa en una superficie con harina, haz bolitas como del tamaño de un limón forma como viboritas extendiendo la masa, divide a la mitad y enrrosca las dos puntas hasta que te quede como la trenza; haz lo mismo con el resto de la masa.

Coloca las trenzas en una charola con harina, vuelve a dejarlas a que se fermenten para que doblen su tamaño.

Calienta suficiente aceite y fríe de dos en dos hasta que estén doradas por los dos lados. Escurre sobre papel absorbente.

Deja que se enfríen por completo.

Calienta el fondant con un poco de agua de manera que te quede como transparente. Coloca las trenzas en una rejilla, abajo de ésta coloca una charola para recibir el fondant que escurra. Baña las trenzas y deja escurrir, luego el otro lado y así con el resto de las trenzas.

10



• Rinde **25** donas • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **2 horas**

DE MAPLE

1 k de harina
300 g de azúcar
160 g de mantequilla
30 g de levadura
10 g de sal
6 huevos
30 g de leche en polvo
400 ml de agua
5 cucharadas de miel maple
1 pizca de mejorador
Aceite para freír

GLASEADO

1 taza de fondant
6 cucharadas de miel de maple

EN EL TAZÓN de tu batidora mezcla la harina, azúcar, sal, mejorador y leche en polvo; bate con el gancho hasta que se integren, agrega el huevo uno a uno, luego la miel y el agua junto con la levadura; sigue mezclando a velocidad media hasta que todo se integre. Agrega poco a poco la mantequilla cortada en trocitos. Mezcla hasta tener una masa suave, lisa y elástica.

Coloca la masa encima de un tazón untado con aceite, tápala y colócala en un lugar calientito como puede ser cerca del horno hasta que doble su tamaño.

Una vez que doble su tamaño, pon la masa en una superficie con harina, extiéndela con el rodillo dejándola de un grosor de 2 centímetros.

Corta las donas con el cortador, colócalas en una charola con harina; vuelve a dejarlas a que se fermenten para que doblen su tamaño.

Calienta suficiente aceite y fríe de dos en dos hasta que estén doradas por los dos lados; escurre sobre papel absorbente, déjalas enfriar por completo para poderlas glacear.

Para glasearlas mezcla el fondant con la miel, coloca las donas en una rejilla y báñalas con el glaceado por ambos lados. Deja secar las donas.

DONAS de plátano

- Rinde **16** donas
- Dificultad **Media**
- Tiempo de Preparación **2 horas**

2 3/4 de tazas de harina
1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
3 cucharaditas de canela en polvo
3 cucharadas de mantequilla
1 1/2 tazas de azúcar, más 2 cucharadas
2 huevos
1/4 de taza de leche
1/4 de taza de jugo de manzana
1 cucharadita de vainilla
2 plátanos maduros, cortados en cubitos
Aceite suficiente para freír
Azúcar glass cernida

EN UN TAZÓN mezcla la harina, polvo para hornear, bicarbonato y una cucharadita de canela.

Acrema en la batidora la mantequilla con 1 1/2 taza de azúcar más las 2 cucharadas hasta que esponje. Agrega los huevos uno a uno hasta que se integren. Añade la leche, el jugo, vainilla y plátanos.

Saca la masa de la batidora, agrega poco a poco la mezcla de la harina, integra en forma envolvente.

La masa debe estar suave, pero no pegajosa, si lo está agrega un poco más de harina. Cubre con plástico el tazón y refrigera una hora.

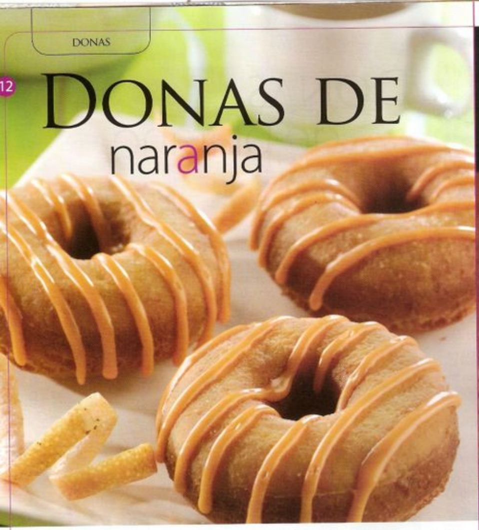
Separa la masa en 2 partes, extiende una en tu mesa de trabajo espolvoreada con harina dejándola con un grosor de 2 centímetros. Corta con un cortador de donas.

Calienta el aceite, fríe las donas de un lado, luego de otro hasta que estén doradas y cocidas por dentro; si el aceite está demasiado caliente no se van a cocer por dentro y sólo se van a dorar demasiado. Escurre sobre papel absorbente. Deja enfriar un poco.

Espolvorea con azúcar glass.



DONAS DE naranja





- Rinde **12** porciones
- Dificultad **Media**
- Tiempo de Preparación **2 horas**

600 g de harina
150 g de azúcar
20 g de levadura
6 huevos
5 g de sal
100 ml de leche
1 pizca de mejorador
1 naranja; la ralladura
Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN

1/4 de taza de fondant
Colorante naranja

MEZCLA EN EL TAZÓN de tu batidora usando el gancho la harina, azúcar, sal y mejorador; agrega los huevos uno a uno hasta que se integren, luego la leche y la levadura. Sigue mezclando hasta que quede una masa homogénea y lisa.

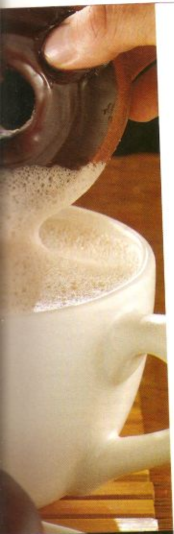
Pasa la masa a una superficie enharinada, agrega la ralladura de naranja y forma una bola; colócala en un tazón previamente engrasado con un poco de aceite. Tapa con plástico y ponla en un lugar calientito como puede ser junto al horno; déjala reposar hasta que doble su tamaño.

Extiende en una superficie enharinada de un grosor de 2 centímetros. Corta con el cortador de donas y colócalas en una charola con harina. Vuelve a dejarlas junto al horno hasta que doblen su tamaño.

Calienta el aceite, cuando esté listo fríe las donas hasta que estén doradas de ambos lados. Escurre sobre papel absorbente. Deja enfriar las donas por completo.

Para decorar las donas mezcla el fondant con el color naranja, colócalo en una duya y dibuja rayas en ellas; déjalas secar.





DONAS GLASEADAS de chocolate

• Rinde **20** donas • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **2 horas**

2 tazas de harina
1/4 de taza de crema
1 1/4 de tazas de harina para pastel
3/4 de tazas de azúcar
1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 1/2 cucharaditas de sal
1 1/2 cucharadita de nuez moscada
10 g de levadura en polvo
3/4 de taza de leche
1 huevo
2 yemas de huevo
1 cucharadita de vainilla
Aceite para freír

GLASEADO

1 taza de chocolate semi-amargo picado
1/2 taza de chocolate de leche picado
1/2 taza de crema para batir

CALIENTA LA CREMA a Baño María; espolvorea la levadura un minuto.

Mientras mezcla las harinas, polvo para hornear, azúcar, bicarbonato, sal y nuez moscada. Mezcla con el gancho en la batidora.

Aparte mezcla en un tazón la leche, huevo, yemas y vainilla hasta que se integre. Mezcla con la crema y la levadura.

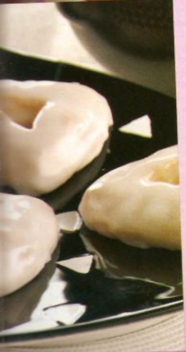
Vacía sobre la harina y bate hasta que se integre y quede una masa homogénea; si queda muy pegajosa agrega un poco más de harina.

Estira la masa sobre una superficie enharinada, corta con un cortador de donas, coloca en una charola con harina hasta que termines de cortarlas.

Calienta el aceite y fríe hasta que se doren por ambos lados. Escurre sobre papel absorbente. Haz el mismo procedimiento hasta que las dores todas. Deja enfriar por completo.

Mientras tanto haz el glaseado de chocolate, calienta la crema a Baño María, agrega el chocolate hasta que se disuelva. Deja enfriar un poco hasta que empiece a espesar.

Hunde la mitad de las donas en el glaseado, deja secar el chocolate. Sirve de inmediato.



DONAS TRIANGULARES horneadas

• Rinde **20** donas
• Dificultad **Fácil**
• Tiempo de Preparación **2 horas**

3 huevos
1/4 de taza de azúcar
1/4 de taza de crema
1 cucharadita de nuez moscada
1 pizca de sal
1 caja de harina para pastel sabor vainilla
1 taza de harina

DECORACIÓN

Fondant blanco

BATE LOS HUEVOS en la batidora hasta que esponjen, agrega el azúcar hasta que se integren. Añade la crema y sigue batiendo, agrega la nuez moscada y la sal.

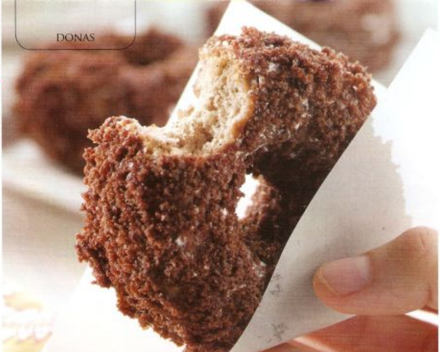
En forma envolvente agrega la harina del pastel más el resto de la harina, hasta formar una masa manejable que la puedas estirar con un rodillo dejándola de un grosor de 2 centímetros.

Usando un cortador de triángulo, corta en el centro también un triángulo chico; colócalos en una charola para horno.

Hornea 30 minutos o hasta que estén doradas a 180 ºC.

Saca del horno, déjalas enfriar por completo.

Baña las donas triangulares con el fondant, déjalas secar antes de comerlas. Son donas originales y deliciosas.



DE CHOCOLATE con morusas

• Rinde **12** donas • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **2 horas**

500 g de harina
75 g de azúcar mascabado
85 g de mantequilla cortada en trocitos
10 g de levadura en polvo
1 pizca de sal
3 huevos grandes
175 mililitros mitad de agua y de leche
12 cucharadas de cocoa
Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN

Crema batida
1 panqué de chocolate

EN UN TAZÓN de la batidora mezcla con el gancho la harina, azúcar y sal; agrega los huevos uno a uno sin dejar de mover a velocidad baja, añade el agua y la leche junto con la cocoa, luego la levadura, sigue batiendo y por último agrega la mantequilla.

Sigue batiendo hasta que todo se integre y te quede una masa homogénea y lisa. Sube un poco la velocidad. Bate 10 minutos más.

Coloca la masa en un tazón untado con aceite, cúbrelo con plástico y colócalo en un lugar calientito como puede ser encima del horno prendido. Ahí la vas a dejar hasta que doble su tamaño.

Extiende la masa sobre una superficie con harina dejándola de un grosor de 2 centímetros. Corta las donas con un cortador y colócalas sobre una charola con harina, déjalas reposar otra vez sobre un lugar calientito hasta que doblen su tamaño.

Calienta el aceite, cuando esté listo fríelas de un lado primero y del otro después hasta que estén doradas. Escurre sobre un papel de estrasa. Espera hasta que se enfríen por completo.

Desmorona el panqué de chocolate y coloca en un tazón. Unta las donas con la crema batida y pásala por las moronas de chocolate.

600 g de harina
150 g de azúcar
20 g de levadura
6 huevos
5 g de sal
100 ml de leche
1 pizca de mejorador
1 naranja, la ralladura
Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN

1 taza de chocolate semiamargo picado
1/2 taza de chocolate de leche picado
1/2 taza de crema para batir
Chochitos de colores o blancos

MEZCLA EN EL TAZÓN de tu batidora con el gancho la harina, azúcar, sal y mejorador; agrega los huevos uno a uno hasta que se integren, luego la leche y la levadura. Sigue mezclando hasta que quede una masa homogénea y lisa; pásala a una superficie enharinada, agrega la ralladura de naranja y forma una bola; colócala en un tazón previamente engrasado con un poco de aceite. Tapa con plástico y colócalo en un lugar calientito como puede ser junto al horno; déjala reposar hasta que doble su tamaño.

Extiende la masa en una superficie enharinada dejándola de un grosor de 2 centímetros. Corta con el cortador de donas y colócalas en una charola con harina. Vuelve a dejarlas junto al horno hasta que doblen su tamaño.

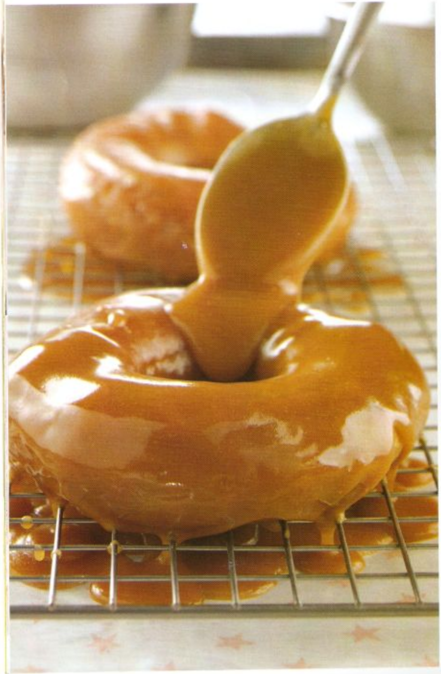
Calienta el aceite, cuando esté listo fríe las donas hasta que estén doradas de ambos lados. Escurre sobre papel absorbente. Deja enfriar las donas por completo.

Mientras tanto haz el glaseado de chocolate, calienta la crema a baño María, agrega el chocolate hasta que se disuelva. Deja enfriar un poco hasta que empiece a espesar.

Hunde la mitad de las donas en el glaceado y luego luego en los chochitos; déjalas secar.

DONAS DE expresso glaseadas

• Rinde **12** donas • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **4 horas**



- **1** taza de leche caliente
- **2** cucharadas de levadura en polvo
- **1** huevo
- **3** cucharadas de azúcar, más una cucharadita
- **2 1/2** tazas de harina
- **1** cucharada de sal
- **1/4** de taza de mantequilla cortada en trocitos
- **2** cucharadas de café en polvo soluble
- Aceite suficiente para freír

GLASEADO

- **2** tazas de mantequilla
- **4 2/3** de tazas de azúcar glass cernida
- **2/3** de taza de café expreso, ya frío

PARA HACER las donas coloca la leche caliente en el tazón de la batidora, espolvorea la levadura, déjala reposar 5 minutos.

Coloca el gancho en la batidora, agrega el huevo, azúcar, harina y sal; bate a velocidad media hasta que la masa se integre, como 6 minutos.

Agrega la mantequilla y una cucharada del café, bate otros 3 minutos, raspa las orillas del tazón, agrega el resto del café y sigue batiendo hasta formar una bola.

Tapa la bola de masa con plástico, déjala en un lugar calientito para que la masa se infle y doble su tamaño; 30 minutos.

En tu mesa de trabajo, espolvorea con harina, extiende la masa con un rodillo dejándola de un dedo de ancho; córtala con un cortador de donas, colócalas en una charola con papel encerado o un poco enharinado, vuelve a colocarlas en un lugar caliente dejándolas reposar y que doblen su tamaño, de 25 a 30 minutos.

Calienta el aceite, fríe las donas de 2 en 2 hasta que estén doradas por ambos lados; escúrrelas sobre papel absorbente. Sigue el mismo procedimiento hasta que frías todas las donas, déjalas enfriar por completo para ponerles el glaseado.

Para hacer el glaseado derrite la mantequilla en una olla a fuego medio, agrega el azúcar sin dejar de mover hasta que se disuelva, por último agrega el café y mezcla; retira del fuego. Deja enfriar un poco antes de usar.

Coloca las donas en una rejilla, báñalas con el glaceado y déjalas secar antes de comer.

De chocolate con GLASS

- Rinde **12** donas
- Dificultad **Media**
- Tiempo de Preparación **2 horas**

500 g de harina
75 g de azúcar mascabado
85 g de mantequilla
10 g de levadura en polvo
1 pizca de sal
3 huevos grandes
175 mililitros mitad de agua y mitad de leche
12 cucharadas de cocoa
Aceite suficiente para freír

DECORACIÓN
Crema batida
Azúcar glass cernida

EN EL TAZÓN de la batidora mezcla con el gancho la harina, azúcar y sal; agrega los huevos uno a uno sin dejar de mover a velocidad baja, añade el agua y la leche junto con la cocoa, luego la levadura, sigue batiendo y por último agrega la mantequilla.

Sigue batiendo hasta que todo se integre y te quede una masa homogénea y lisa. Sube un poco la velocidad. Bate 10 minutos más.

Coloca la masa en un tazón untado con aceite, cúbrelo con plástico y colócalo en un lugar calientito como puede ser encima del horno prendido hasta que doble su tamaño.

Extiende la masa sobre una superficie con harina dejándola de un grosor de 2 centímtros. Corta las donas con un cortador y colócalas sobre una charola con harina, déjalas reposar otra vez sobre un lugar calientito hasta que doblen su tamaño.

Calienta el aceite, cuando esté listo, no muy caliente, fríelas de un lado primero y del otro después hasta que estén doradas. Escurre sobre un papel de estrasa.

Espera hasta que se enfríen por completo. Unta las donas con la crema batida, pásalas por el azúcar glass.

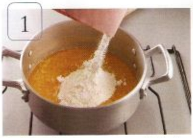


CHURROS clásicos

• Rinde **4** porciones • Dificultad **Fácil** • Tiempo de Preparación **1 hora**

- **1/2** taza de agua
- **1/2** taza de leche
- **125** g de mantequilla
- **1** pizca de sal
- **1** taza de harina
- **2** huevos grandes
- Aceite suficiente para freír
- **1/2** taza de azúcar
- **2** cucharaditas de canela en polvo





1

Para hacer los churros en una olla de fondo grueso hierve el agua, mantequilla, sal y azúcar, baja el fuego y agrega la harina de golpe.



2

Mueve constantemente hasta que formes una masa homogénea y se separe de la olla.



3

Cuando eso suceda es el momento de retirar del fuego.

4



Vacía la mezcla al tazón de la batidora, bate con el globo hasta que se enfríe un poco, agrega los huevos de uno a uno hasta que se integren.

5



Coloca la masa en una duya con pico rizado.

6



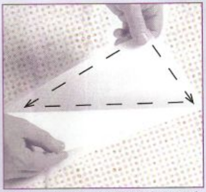
Calienta suficiente aceite en una olla profunda, cuando esté listo agrega los churros aplastando la duya para que salga la masa, corta con un cuchillo dependiendo del tamaño que los quieras; déjalos hasta que estén bien doraditos por todos lados.

Escurre los churros sobre papel absorbente o papel de estrasa e inmediatamente revuelca en el azúcar mezclada con la canela. Sigue el mismo procedimiento hasta que te termines la masa.

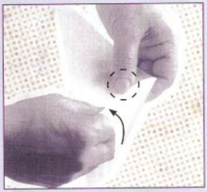
El aceite para freír los churros debe mantenerse a temperatura media, si está demasiado caliente lo único que harás será quemarlas por fuera y dejarlas crudas por dentro.

Mangas pasteleras (Duya)

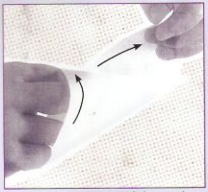
Aunque se encuentran a buen precio fácilmente las mangas pasteleras (duyas) en tiendas especializadas y de autoservicio, de varios materiales y tamaños, también las puedes elaborar usando papel encerado o plástico. ¡Es fácil hacerlas! a continuación te decimos cómo:



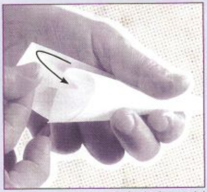
Corta un rectángulo de papel encerado o plástico y dóblalo diagonalmente para que obtentas un triángulo; corta el triángulo por el doblez.



Toma el triángulo por la parte corta y con la mano derecha dale vuelta, sujetando la pieza por la mitad con la mano izquierda.



Toma con la mano izquierda la parte larga sobrante.



Sujeta la parte larga e insértala dentro del cono, eso servirá para sujetarlo y evitar que se abra.

CORTA LA PUNTA DE ACUERDO AL GROSOR QUE DESEES QUE QUEDEN TUS CHURROS.

CHURROS RELLENOS de dulce de leche



- Rinde **4** porciones
- Dificultad **Media**
- Tiempo de Preparación **1 hora**

1 taza de agua
100 g de mantequilla o margarina
1 taza de harina
2 huevos
1 pizca de sal
1 tarro de dulce de leche
Azúcar para espolvorear
Aceite suficiente para freír

HIERVE EL AGUA con sal y mantequilla, cuando ésto suceda agrega de golpe la harina sin dejar de mover hasta que se haga una mezcla homogénea y se despegue de la olla. Retira del fuego, agrega los huevos uno a uno hasta que se integren.

Coloca la masa en una duya con pico rizado de tamaño medio.

Calienta el aceite, una vez que esté listo haz los churros sobre el aceite cortándolos con un cuchillo; déjalos hasta que estén bien dorados por todos lados.

Escurre sobre papel de estrasa y empieza a rellenarlos colocando el dulce de leche en una duya con pico largo y liso; en cada orilla de los churros inyecta la duya y aplástala hasta que estén rellenos; revuélcalos en el azúcar.



CHURROS sanos

• Rinde **4 a 6** porciones • Dificultad **Media** • Tiempo de Preparación **1 hora**

1 naranja (la cáscara en tiras)
2 1/2 tazas de agua
1/4 de cucharadita de sal
1/3 de taza de aceite de oliva
2 tazas de harina
2 claras de huevo
Aceite de oliva para freír

HIERVE EL AGUA con la cáscara de naranja y la sal, cuando ésto suceda añade el aceite de oliva, retira la cáscara y agrega la harina de golpe sin dejar de mover hasta que la masa esté homogénea y se despegue de la olla. Retira del fuego, agrega las claras una a una hasta que se integren.

Calienta el aceite en una sartén profunda.

Coloca la masa en una duya con pico rizado delgado. Haz los churros en forma de caracol, fríelos hasta que estén dorados por ambos lados.

Escurre sobre un papel de estrasa o absorbente. Haz el mismo procedimiento hasta que te termines la masa. Sirve de inmediato.

CHURROS CON salsa de chocolate

- Rinde **4** porciones
- Dificultad **Fácil**
- Tiempo de Preparación **1 hora**



1 taza de agua
125 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1/4 de cucharadita de sal
1 taza de harina
3 huevos
Aceite suficiente para freír
Azúcar glass

CHOCOLATE
1 taza de crema
1 taza de glucosa
150 g de chocolate semiamargo

PARA HACER LA SALSA de chocolate, calienta a Baño María la crema y la glucosa; cuando esté hirviendo agrega el chocolate picado, mezcla hasta que se derrita, retira del Baño María. Reserva.

Para hacer los churros en una olla de fondo grueso hierve el agua, mantequilla, sal y azúcar, baja el fuego, agrega la harina de golpe.

Mueve constantemente hasta que formes una masa y ésta se separe de la olla, en ese momento retira del fuego.

Vacía la mezcla al tazón de la batidora, bate con el globo hasta que se enfríe un poco, agregando los huevos de uno a uno hasta que se integren.

Coloca la masa en una duya con pico rizado. Calienta suficiente aceite en una olla profunda, cuando esté listo ve friendo los churros aplastando la duya para que salga la masa; déjalos hasta que estén dorados.

Escurre los churros sobre papel absorbente, espolvoréalos con el azúcar glass y sírvelos acompañados de la salsa de chocolate.

CHOCOLATE caliente



- Rinde **2** porciones
- Dificultad **Fácil**
- Tiempo de Preparación **30 minutos**

300 g de chocolate blanco picado
2 tazas de leche
1 cucharadita de vainilla
1 taza de crema para batir
50 g de chocolate de leche, en rizos
1 taza de mini bombones

CALIENTA LA LECHE y la crema a Baño María, cuando empiece a hervir agregar la vainilla y el chocolate blanco hasta que se derrita. Bate con un batidor globo hasta que haga espuma.

Sirve de inmediato en 2 tazas, agrega la mitad de los bombones y el chocolate de leche en cada una.